



Εάν

νόμιζες μέχρι σήμερα ότι τα ζεστά λαχταριστά μπισκότα σοκολάτας μπορείς να τα

αγοράσεις μόνο από κάποιο ζαχαροπλαστείο για να τα απολαύσεις τότε κάνεις λάθος. Δες μια εύκολη συνταγή για να φτιάξεις τα δικά σου λαχταριστά και μυρωδάτα μπισκότα σοκολάτας για να τα απολαύσεις εσύ και οι φίλοι σου.

### **Υλικά που θα χρειαστείς:**

- Αντικολλητικό φυτικό λάδι σε σπρέι
- 1 και ½ φλιτζάνι γλυκόπικρη σοκολάτα κομμένη σε κομματάκια
- 3 αυγά σε θερμοκρασία δωματίου
- 2 φλιτζάνια ζάχαρη άχνη και ½ φλιτζάνι για την επικάλυψη των μπισκότων
- ½ φλιτζάνι κακάο σε σκόνη
- 1 κουταλιά της σούπας καλαμποκάλευρο
- ¼ κουταλάκι του γλυκού αλάτι

### **Πώς θα το χρειαστείς:**

1. Αρχικά προθερμαίνεις τον φούρνο στους 170 βαθμούς. Με το σπρέι λαδιού άλειψε καλά το ταψί που θα χρησιμοποιήσεις και άστο στην άκρη.
2. Λιώσε ένα φλιτζάνι με κομματάκια σοκολάτας σε ένα μπολ στον φούρνο μικροκυμάτων ανακατεύοντας συχνά για περίπου 2 λεπτά και άφησέ το να κρυώσει ελαφρά.
3. Με ένα μίξερ χτύπα τα ασπράδια των αυγών με την ζάχαρη μέχρι το μείγμα να ομογενοποιηθεί.
4. Σε ένα μπολ χτύπα το 1 φλιτζάνι ζάχαρη με το κακάο, το καλαμποκάλευρο και το αλάτι. Στη συνέχεια πρόσθεσε αυτά τα υλικά στο μείγμα της ζάχαρης και των ασπραδιών και ανακάτεψε όλα τα υλικά μαζί.
5. Έπειτα πρόσθεσε το υπόλοιπο φλιτζάνι με τα κομματάκια σοκολάτας στο μείγμα σοκολάτας που έλιωσες στην αρχή. Πρόσθεσε την σοκολάτα στο μείγμα των υλικών και ανακάτεψε λίγο. Στη συνέχεια με τα χέρια σου σχημάτισε την ζύμη το σχήμα των μπισκότων.
6. Μόλις κάνεις όλη την ζύμη έτσι, επικάλυψε με την ζάχαρη άχνη και βάλε τα στον φούρνο για περίπου 10 λεπτά. Μόλις τα μπισκότα ψηθούν βγάλε τα από τον φούρνο, τοποθέτησέ τα σε ένα πιάτο και πασπάλισε με την ζάχαρη από πάνω.

**Έτσι γρήγορα και εύκολα έχεις κάνει τα σπιτικά λαχταριστά μπισκότα σοκολάτας. Καλή σου όρεξη!**

Πηγή: [joytv.gr](http://joytv.gr)